



FENCHELRAHMSUPPE MIT SESAM-LACHS-WÜRFEL



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE SUPPE

500 g

250 g Fenchel, coupé fin

80 g Oignon(s), coupé fin

80 g Beurre

75 g Zitronengras, haché

125 ml Vin blanc

800 ml Fischfond

100 ml Jus de pomme

25 g Jus d'un citron

4 cl Pernod [Anislikör]

1 Feuille de laurier

Sel

Poivre blanc, fraîchement moulu

Coriandre, moulues

FÜR DIE LACHSWÜRFEL

500 g , enthäutet

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

100 g Farine

2 Œuf(s)

100 g

300 g Miettes de pain blanc

PRÉPARATION

1. Für die Suppe: Fenchel und Zwiebeln in Butter anschwitzen. Gehacktes Zitronengras dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Fond und Apfelsaft aufgießen und würzen. Zugedeckt auf niedriger Stufe weich kochen.
3. Suppe pürieren und durch ein feines Sieb passieren. QimiQ Saucenbasis dazugeben. Suppe bei 80 °C warm halten.
4. Für die Lachswürfel: Lachsfilet in ca. 50 g Würfel schneiden und würzen. Lachswürfel in Mehl, Ei und Sesam-Weißbrotbröseln-Mischung panieren und in heißem Fett kurz frittieren.
5. Mit der Fenchelrahmsuppe servieren.